

BEAUJOLAIS CRU MORGON LA ROCHE PILÉE 2022



Thevenet, Jean-Paul et Charly, Beaujolais

GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süße | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Säure | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Körper | schlank | ● ● ● ● ● | voll |
| Reife | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift |
| Intensität | verhalten | ● ● ● ● ● | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Länge | kurz | ● ● ● ● ● | sehr lang |

AROMEN

Erdbeere
Rote Johannisbeere
Himbeere
Nasse Erde
Stein
Schwarzer Pfeffer

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
14 bis 16°C
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Gamay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

Betontank

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100